

Invoq



Climat de travail optimal avec hotte à condensation Invoq.

LIVRE BLANC

La solution de hotte à condensation Invoq permet d'améliorer le confort et de réduire les niveaux de chaleur et d'humidité pour un meilleur environnement de travail.

L'importance des hottes à condensation

Flexibilité et commodité

En combinant votre four Invoq avec une hotte de condensation, vous pouvez concentrer toute votre production alimentaire sur un seul mètre carré. Vous avez la liberté de placer le four où vous le souhaitez pour apporter la plus grande valeur possible à votre entreprise.

Environnement agréable

La hotte à condensation Invoq permet d'éliminer l'excès de chaleur, la vapeur et les odeurs générées pendant le processus de cuisson. Cela crée un environnement de travail plus agréable et confortable pour les chefs et le personnel de cuisine en minimisant la libération d'air chaud et d'humidité dans l'environnement. Cela permet non seulement d'améliorer leur bien-être, mais aussi de stimuler la productivité globale.

Efficacité énergétique

En recueillant et en condensant efficacement la vapeur et les émanations, l'utilisation de la hotte à condensation Invoq réduit la nécessité de recourir à des systèmes de ventilation supplémentaires coûteux.



Les faits sur la hotte à condensation Invoq

- Elle assure une extraction et une condensation efficaces de l'excès de vapeur.
- Elle élimine jusqu'à 93 % de l'humidité de l'évacuation du four.
- Le système est contrôlé par le four.
- La vapeur condensée est évacuée par le système d'évacuation du four.
- La façade et le filtre sont faciles à nettoyer.
- Solution adaptable.
- Nécessite une prise de courant monophasée de 230 V dans un rayon de 3 mètres.
- Disponible pour tous les fours électriques Invoq.

IDÉAL POUR :

Cuisson à l'avant

Restaurants

Hôtels

Service de traiteur

Détaillant de produits alimentaires

Établissements d'enseignement

Établissements de soins



Options de condensation

Vous pouvez équiper n'importe quel modèle électrique Invoq d'une hotte à condensation. Avec Invoq, vous décidez vous-même si votre four doit être orienté vers la gauche ou vers la droite, ce qui permet d'obtenir un agencement idéal de la cuisine.

Les solutions Stackit, deux fours Invoq superposés, ont des sorties d'air et des unités de condensation séparées afin de garantir qu'il n'y aura pas de transfert de vapeur pour des performances optimales.

La hotte à condensation Invoq est conforme aux normes en vigueur.

Hotte de condensation 1/1 GN

hotte à condensation 2/1 GN

Électrique

Hotte de condensation 1/1 GN

Modèle de four	6-1/1, 10-1/1*	6-2/1, 10-2/1
Alimentation électrique du four	Uniquement électrique	Uniquement électrique
Technologie de la vapeur	CombiSteam ou HybridSteam	CombiSteam ou HybridSteam
Hauteur ajoutée [mm]	415	415
Poids additionnel [kg]	12	14

*Aussi possible avec les modèles PassThrough (traversant) sur demande, fabriqués en usine.

Hotte à condensation 1/1 GN
Stackit & 20-1/1 GN

Hotte à condensation 2/1 GN
Stackit & 20-2/1 GN

Électrique

Modèle de four	6-1/1, 10-1/1*, 20-1/1	6-2/1, 10-2/1, 20-2/1
Alimentation électrique du four	Uniquement électrique	Uniquement électrique
Technologie de la vapeur	CombiSteam ou HybridSteam	CombiSteam ou HybridSteam
Hauteur ajoutée [mm]	415	415
Poids additionnel [kg]	12	14

*Aussi possible avec les modèles PassThrough (traversant) sur demande, fabriqués en usine.

